

＊ 特別イベントのお知らせ！ ～電気を買いつける暮らし、見直してみませんか～

電気代の値上がりや自然災害への備えとして、太陽光発電や蓄電池に関心を持たれる方が増えています。

「気になってはいるけれど、自分にはどんなものが合うのか分からない」
「太陽光パネルは設置しているけど、蓄電池も検討したい」

そんなお声をよくお聞きします。

そこで今回、全国で実績のあるシャープと、地域の住まいに携わるえびすやと一緒に、太陽光発電と蓄電池について分かりやすくお話しする説明会を開催します！

参加無料・来場特典あり。なかなか無い機会ですので、この機会にぜひご参加くださいませ！



えびすや×シャープ

太陽光発電+蓄電池

説明会

日時

2026年 1月17日(土)

午前の部 10:30～12:00

午後の部 13:30～15:00

場所

えびすや株式会社 2F
えびすやテラス

岡山市北区一宮113-1



- 各部共に4組様限定、予約制の説明会です。
- 無理な勧誘はありません。
- 話を聞くだけでも、ぜひお気軽にご参加ください。

来場者の方へ
ちょっといいティッシュ
プレゼント！



説明会の詳細・ご予約は、

右のQRコードよりえびすやHPをご確認ください▶



今月のおすすめレシピ <外はカリッと中はもちもち！大根チーズチヂミ>



森安 晴香

一年で最も寒さが厳しくなる1月は、大根がいちばん甘くみずみずしくなる旬の時期です。冬の寒さにあたることで旨みが増し、煮物はもちろん、生でもじんわりとした甘さを感じられます。大根には消化を助ける酵素が豊富に含まれ、年末年始で疲れた胃腸をやさしく整えてくれる効果があります。今回は、一風変わった「大根チーズチヂミ」のレシピをご紹介します。外はカリッ、中はもちもちの食感で、寒い季節のおつまみや軽食にぴったりですよ。

<材料 2人分>

大根	200g	ごま油	小さじ2
ねぎ(小口切り)	30g	コチュジャン	小さじ2
ピザ用チーズ	50g	酢	小さじ2
小麦粉	50g	醤油	小さじ2
片栗粉	20g	砂糖	小さじ1/2
		にんにく(すりおろし)	小さじ1/2

<作り方>

1. 大根は皮をむいて細切りにする。
2. ボウルに大根、ねぎ、チーズ、片栗粉を入れて混ぜる。
3. フライパンにごま油を熱し、生地を広げて両面をこんがり焼き目が付くまで焼く。
4. コチュジャン、酢、醤油、砂糖、にんにくを混ぜたたれを添えて完成です。



工務店社長が、
初めて建てる自分の家
インスタで
リアルタイム配信中♪



PASSIVE_LIFE_STORY

ドーモ
Duomo
について

えびすやは、岡山市北西部(足守・一宮)を中心に不動産・建築・まちづくりの観点から地域の皆さまの暮らしをより良くすることを目指す会社です。本紙は、地域の皆さまへえびすやという会社を知って頂き、より親しみを持っていただけるように発行しているニュースレターです。

えびすや株式会社